



Ricetta N. RE000831

Registrata in data 15 Nov 2016 alle ore 09:33

da CIRO COSITORE

## Pizza stella

La mia pizza Stella è composta così: sono 6 punte ripiene ognuna diversa dall'altra; nella prima ci sono melanzane e mozzarella, la seconda salsiccia frigiarelli e provola, la terza funghi e mozzarella, la quarta peperoni e mozzarella, la quinta ricotta prosciutto cotto e mozzarella e la sesta ricotta salame e mozzarella, la parte centrale ci metto la mozzarella. Una volta sfornata la completo al centro con gli ingredienti a crudo che sono: rucola, pomodorini, bocconcini, scaglie di parmigiano, una rosellina di prosciutto crudo e un filo di olio extravergine.

Tempo di preparazione: 2 minuti

### Ingredienti per 1 persona

Un panetto di impasto da 280 g

Ricotta

Mozzarella

Provola

Prosciutto cotto

Prosciutto crudo

Rucola

Pomodorini

Bocconcini

Funghi

Scaglie di parmigiano q.b.

Salsiccia

Frigiarelli

Peperoni

Salame

Olio evo q.b.

### Preparazione

Si stende una pagnotta rotonda come la classica pizza, si fanno dei tagli sui lati del disco per dare forma alle sei punte. Ogni punta ha ingredienti diversi dall'altra: la prima è farcita con salsiccia, frigiarelli e provola; la seconda con ricotta, mozzarella e prosciutto cotto; la terza con ricotta, salame e mozzarella; la quarta con melanzane e mozzarella; la quinta con peperoni e mozzarella; la sesta con funghi e mozzarella. Si chiudono le punte e si condisce il centro con mozzarella, poi s'inforna e una volta cotta, all'uscita si aggiunge rucola, pomodorini, bocconcini di mozzarella di bufala, una rosellina di prosciutto crudo un filo d'olio extravergine.